



# ΓΑΜΗΛΙΑ ΠΑΚΕΤΑ

## ΓΑΜΗΛΙΟΣ ΜΠΟΥΦΕΣ Ι

### Κρύες παρουσιάσεις

Τριαντάφυλλα καπνιστού σολομού και χάλιμπουτ  
με αγριοράπανο και την γαρνιτούρα τους



Μαριναρισμένες γαρίδες με κολοκυθάκια και κόλιανδρο



Αιγαιοπελαγίτικο χταπόδι με μουστάρδα και αρωματικά βότανα



Ποικιλία από καπνιστά κρέατα  
με ντοματίνια και πίκλες



Σύνθεση από ελληνικά τυριά  
σερβιρισμένα με κριτσίνια, τοματίνια, ξηρούς καρπούς  
ξερά φρούτα και σταφύλια

### Φρέσκιες και σύνθετες σαλάτες στο μπουφέ

Χωριάτικη, αγγούρι, ντομάτα, λάχανο με καρότο και μαγιονέζα



Παντζάρια με βινεγκρέτ δεντρολίβανου



Πέννες με βασιλικό, ντοματίνια και μοτσαρέλα



Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα





Πράσινες σαλάτες με ντρέσινγκ του Καίσαρα



Πατατοσαλάτα με λουκάνικα, κρεμμύδι και αγγουράκια κορνισόν

### **Συνοδευτικά ντρέσινγκ**

Βαλσάμικο, βινεγκρέτ αρωματικών, ροκφόρ, γαλλικό και ιταλικό ντρέσινγκ

### **Συνοδευτικές γαρνιτούρες**

Κρουτόν, παρμεζάνα, φρεσκοψημμένο μπέικον, λιαστή ντομάτα, σπόρους κολοκύθας

### **Ζεστά πιάτα**

Φιλέτο κοτόπουλου με εστραγκόν και μελισσόχορτο



Αρνάκι στη γάστρα με θυμάρι



Χοιρινά φιλετάκια με δαμάσκηνα και ξυνόμηλα



Μοσχάρισια φιλετάκια με πράσινο πιπέρι φλαμπαρισμένα με Μεταξά



Σφυρίδα στο γκριλ με βινεγκρέτ λιαστής ντομάτας



Φαρφάλες με θαλασσινά, άνιθο και κάπαρη



Ριζότο με άγρια μανιτάρια



Μπουκέτο από εκλεκτά λαχανικά





Φέτες πατάτας ψημένες στο φούρνο με κρεμμύδι και μαϊντανό

### **Επιδόρπια**

Ποικιλία από Γαλλικές και Ελληνικές λιχουδιές

••

Ποικιλία από μους και “γκασπάτσο” φρούτων σε σφηνάκι

••

Φρουτοσαλάτα και φρεσκοκομμένα φρούτα

••

Καφές ή τσάι

Γαμήλια Τούρτα



## ΓΑΜΗΛΙΟΣ ΜΠΟΥΦΕΣ II

### Κρύες παρουσιάσεις

Στρείδια, κυδώνια και γυαλιστερές στον πάγο



Ποικιλία από καπνιστά ψάρια σολομό, χάλιμπουτ και χέλι  
σερβιρισμένα με ψωμάκια χόβις και την κλασική τους γαρνιτούρα



Καρπάτσιο τόνου yellow fin με wasabi και ροζ πιπέρι



Ποικιλία από καπνιστά κρέατα  
με καυτερή & γλυκιά μουστάρδα και πίκλες



Μεγάλη ποικιλία από ελληνικά και διεθνή τυριά σερβιρισμένα με κριτσίνια,  
τοματίνια, ξηρούς καρπούς, ξερά φρούτα και σταφύλια

### Φρέσκιες και σύνθετες σαλάτες στο μπουφέ

Χωριάτικη, αγγούρι, ντομάτα, λάχανο, καρότο



Ρόκα με λιαστή ντομάτα και παρμεζάνα



Σαλάτα με τόνο και καλαμπόκι, πολύχρωμες πιπεριές, φρέσκο κρεμμυδάκι



Ρύζι με πολύχρωμες πιπεριές, γαρίδες, καλαμάρι και τσίλι



Ψητά λαχανικά με βαλσάμικο



Σαλάτα ζυμαρικών με κοτόπουλο, σταφίδες και " fresh " ντρέσινγκ



### **Συνοδευτικά ντρέσινγκ**

Βαλσάμικο, βινεγκρέτ αρωματικών, ροκφόρ, γαλλικό και ιταλικό ντρέσινγκ

### **Συνοδευτικές γαρνιτούρες**

Κρουτόν, παρμεζάνα, φρεσκοψημμένο μπέικον, λιαστή ντομάτα, σπόρους κολοκύθας

### **Ζεστά πιάτα**

Ψητό λαυράκι και ζεστή βινεγκρέτ με βασιλικό, ντομάτα κονφί και ελιές

••

Καρέ από αρνάκι γάλακτος προβενσάλ και αυθεντικό γκρέιβι με δεντρολίβανο

••

Χοιρινά φιλετάκια με ροκφόρ

••

Ψητό κόντρα από μοσχάρακι γάλακτος και βελουτέ μανιταριών

••

Αστακομακαρονάδα

••

Ριζότο με παρμεζάνα

••

Πατάτες "καρέ" με κόλιανδρο

••

Εποχιακά λαχανικά ατμού



## Επιδόρπια

Ποικιλία από Γαλλικές και Ελληνικές λιχουδιές



Εξωτικά φρούτα γκραντινέ με κρέμα σαμπαγιόν



Φρουτοσαλάτα και φρεσκοκομμένα φρούτα



Καφές ή τσάι

Γαμήλια Τούρτα



## ΓΑΜΗΛΙΟΣ ΜΠΟΥΦΕΣ III

### Κρύες παρουσιάσεις

Αστακοί, γαρίδες & караβίδες με λαδολέμονο, μαγιονέζα και τζίντζερ



Μαριναρισμένος σολομός με άνηθο και σάλτσα μουστάρδα με μέλι



Σφυρίδα βραστή με σως ταρτάρ και λεμόνι



Καρπάτσιο από μοσχάρακι με ρόκα και παρμεζάνα



Μεγάλη ποικιλία από ελληνικά και διεθνή τυριά σερβιρισμένα με κριτσίνια, τοματίνια, ξηρούς καρπούς, ξερά φρούτα και σταφύλια

### Φρέσκιες και σύνθετες σαλάτες στο μπουφέ

Χωριάτικη σαλάτα



Ντομάτα, αγγούρι, μαρούλι φριζέ, ρόκκα



Τρυφερό σπανάκι με κουκουνάρι, μπέικον και παρμεζάνα



Ντομάτα με μοτσαρέλα και βασιλικό



Τυροσαλάτα με καυτερή πιπεριά



Καπνιστή γαλοπούλα με εξωτικά φρούτα και ντρέσινγκ με κάρυ και τζίντζερ



Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα με καρύδια





Πράσινα σπαράγγια με βινεγκρέτ εστραγκόν

### **Συνοδευτικά ντρέσινγκ**

Βαλσάμικο, βινεγκρέτ αρωματικών & φραμπουάζ, ροκφόρ, γαλλικό ντρέσινγκ

### **Συνοδευτικές γαρνιτούρες**

Κρουτόν, παρμεζάνα, φρεσκοψημμένο μπέικον, λιαστή ντομάτα, σπόρους κολοκύθας

### **Ζεστά πιάτα**

Σολομός στο γκριλ με σάλτσα μάνγκο-αβοκάντο



Μενταγιόν μελιτζάνας και γαρίδες “γκρεκολίμανο”



Ψητό γουρουνάκι με σάλτσα γλυκού σκόρδου και ρίγανης



Κοτολέπτες από αρνάκι γάλακτος στην σχάρα



Μοσχαρίσια φιλετάκια με τρούφες



Μπουτάκια από κοτόπουλο στο γκριλ με αρωματικά βότανα



Σπιτικά γιαπράκια αυγολέμονο



Πέννες primavera



Ψητές πατάτες με θυμάρι





Φρέσκα εποχιακά λαχανικά

### **Επιδόρπια**

Ποικιλία από Γαλλικές και ελληνικές λιχουδιές

••

Κρέπες "suzette"

••

Πυραμίδα από μακαρόν

••

Ποικιλία από εποχιακά ελληνικά και εξωτικά φρούτα

••

Καφές ή τσάι

Γαμήλια Τούρτα



## CARVING STATIONS (Ελάχιστος αριθμός ατόμων 50)

Καπνιστό χοιρινό μπουτί στυλ "Virginia" γλασαρισμένο με μέλι (~10 kg / τμ) Ποικιλία από μουστάρδες	€ 84.00 / kg
Καπνιστός σολομός Σκωτίας Με παραδοσιακά συνοδευτικά	€ 53.00 / kg
Ολόκληρο ψητό κόντρα φιλέτο Σάλτσες: πιπεριού, μουστάρδας, horseradish	€ 62.00 / kg
Ολόκληρο ψητό prime rib (~8 kg) Σάλτσες: πιπεριού, μουστάρδας, horseradish	€ 77.00 / kg
Ψητό μπουτί από αρνάκι Σάλτσα από θυμάρι και ποικιλία από μουστάρδες	€ 34.00 / kg
Ολόκληρο γουρουνάκι σούβλας (~10 kg/ το καθένα) Ποικιλία από μουστάρδες	€ 26.00 / kg
Ολόκληρη ψητή σφυρίδα (~9 kg/ το κάθε ψάρι) Συνοδεύεται με σάλτσα βουτύρου, μαγιονέζα, λαδολέμονο	€ 87.00 / kg
Ολόκληρη ψητή συναγρίδα (~9 kg/ το κάθε ψάρι) Συνοδεύεται με σάλτσα βουτύρου, μαγιονέζα, λαδολέμονο	€ 90.00 / kg

Για κάθε καλεσμένο η αναλογία κρέατος είναι 100 γρ  
Όλες οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους



## ΤΙΜΟΚΑΤΑΛΟΓΟΣ

Γαμήλιος Μπουφές I	97.00 €
Γαμήλιος Μπουφές II	110.00 €
Γαμήλιος Μπουφές III	125.00 €

Στις ανωτέρω τιμές συμπεριλαμβάνονται τα εξής:

Ποτό καλωσορίσματος

Επιλογή από:

Σανγκρία ή Kir Royal με αφρώδη οίνο  
Συνοδευτικά σνακ

Μενού μπουφέ

Πακέτο ποτών κατά τη διάρκεια του δείπνου

Επιλογή από:

Μετόχι Χρωμίτσας, Τσάνταλη λευκό - Ασύρτικο, Sauvignon  
Μετόχι Χρωμίτσας, Τσάνταλη κόκκινο - Λημιό, Cabernet Sauvignon  
Μπύρες και αναψυκτικά σε απεριόριστη κατανάλωση  
ή  
Μοσχοφίλερο, Μπουτάρη λευκό  
Αγιωργίτικο, Μπουτάρη κόκκινο  
Μπύρες και αναψυκτικά σε απεριόριστη κατανάλωση



## ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΤΟΥ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ

Γαμήλια Τούρτα  
Ποτήρι αφρώδους οίνου κατά το κόψιμο της γαμήλιας τούρτας  
για όλους τους καλεσμένους  
Σουίτα για μία νύχτα με πλήρες πρωινό και σαμπάνια με φράουλες  
Περιποίηση στο Spa για 2 άτομα  
Ρομαντικό δείπνο στο εστιατόριο GB Roof Garden και δωρεάν διαμονή για 2 άτομα,  
την 1<sup>η</sup> επέτειο γάμου

## ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΧΡΕΩΣΕΙΣ

Σφηνάκια για το χορό με γεύση:  
Καρπούζι, Καμικάζι, Τεκίλα, Barman's delight, βότκα πορτοκάλι  
Χρέωση 3 € ανά σφηνάκι  
(με ελάχιστη κατανάλωση τα 100 σφηνάκια)

Σε περίπτωση που ο πελάτης προμηθεύσει αλκοολούχα ποτά για ανοιχτό μπαρ  
η χρέωση σερβιρίσματος ανέρχεται στα 10.00 € κατ' άτομο  
Ανθοστολισμός ή Μουσική Κάλυψη -εφόσον ζητηθεί-

Όλες οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους